

# les recettes d'Alice

## Sushis oshi



### INGREDIENTS

60g de mayonnaise japonaise

1 cc wasabi

3 feuilles de nori

½ portion riz à sushi

200g de saumon fumé

40 g de gingembre mariné

Graines de sésame noir



### MATERIEL NECESSAIRE



### PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un bol, mélangez la mayonnaise avec le wasabi . Sur une planche tapissée de papier sulfurisé, étalez une feuille de nori, côté brillant vers le haut. Entièrement avec la moitié du riz, badigeonnez le riz avec un peu de mayonnaise au wasabi et couvrez avec les tranches de saumon fumé et quelques lamelles de gingembre mariné. Superposez une deuxième feuille de nori et aplatissez légèrement au rouleau à pâtisserie. Répétez les étapes précédentes en terminant par une troisième feuille de nori et un dernier aplatissement délicat. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Réservez le reste du mélange mayonnaise-wasabi.

2- A l'aide d'un couteau très bien affûté dont la lame a été passée sous l'eau, égalisez les bords du carré et découpez-le en bouchées carrées de 2 cm de côté environ. Garnissez avec une pointe de mayonnaise au wasabi et parsemez de graines de sésame noir.



### CONSEILS ET ASTUCES

.Ces bouchées peuvent être servies en entrée lors d'un dîner mais aussi dans le cadre d'un cocktail dînatoire.

Alice Délice

